فرن الميكروويف

دليل المالك

MW8123ST / MW8123W

رقم الكود: DE68-03564D

السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف أي محاولات لتشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح إحكام الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.
يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب (تعرضه للثني)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير متخصص في صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.
اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.
قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
- **يحظر** استخدام أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
  قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
  السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أوان بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالها؛ ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الورق أو الملابس.يحظر تسخين:
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل
  إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، فقد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر **دوماً** مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
  قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، والتقليب "دومًا" بعد التسخين.
  في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم أبدا** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
  لا تقم أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض وتسخين البيض المسلوق دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.
  كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، .الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛

احتياطات السلامة

- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.
- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاص به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بالحروق.

- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بفك تجميد الطعام).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. سيتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
يفضل دوماً ترك كوب من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- لا يجب السماح **أبدًا** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

تحذير:
في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:
يحظر على أي شخص غير الشخص المختص بأعمال الصيانة أن يقوم بأي خدمات أو عمليات إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف حتى لا يعرض نفسه للخطر.

تحذير:
لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للتفتق.

تحذير:
يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

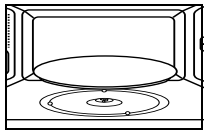
الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مستوي يرتفع عن الأرض بمقدار 85 سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠سم (٤ بوصة) من الخلف وعلى جانبي الفرن، ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه..



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

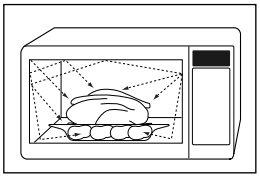
☚ لا ينبغي تركيب هذا المنتج في سيارات الطريق والعربات الكبيرة والعربات المشابهة لذلك، إلخ.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

☚ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

كيفية عمل فرن الميكروويف

عملية الطهي



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن، لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات لانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

فرن الميكروويف الجديد

التحقق من الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبيّنة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.

فرن الميكروويف **الصينية الزجاجية** **الحلقة الدوارة**

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترواتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____

رقم التسلسل _____

تاريخ الشراء _____

تم الشراء من _____

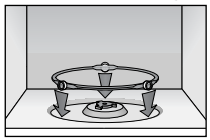
يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخَّص والتابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى مركز الخدمة المرخَّص التابع لشركة Samsung.

إعداد فرن الميكروويف

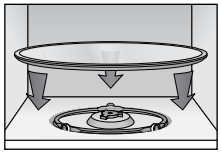
١. ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي. بمجرد توصيل التيار الكهربي، تعرض شاشة الفرن:

تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

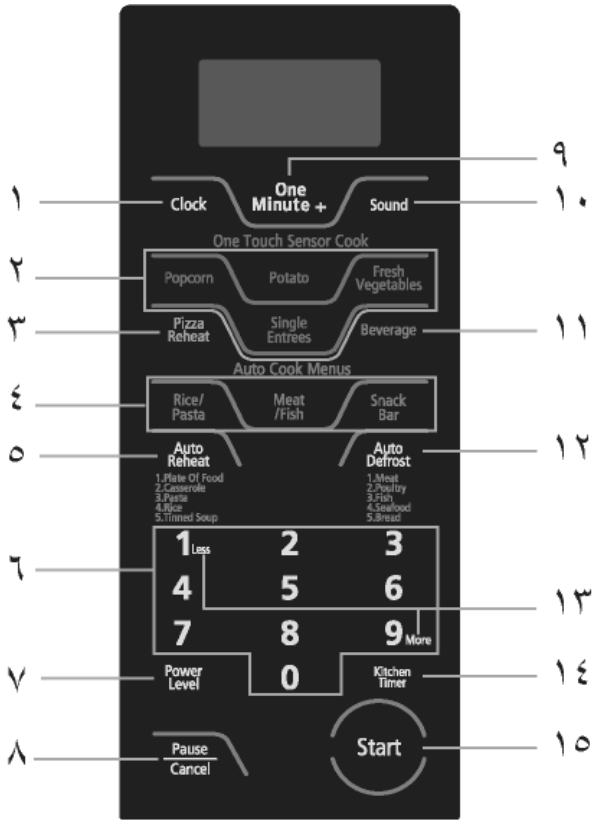
٢. افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض.
٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.
٤. ضع الحلقة المجمَّعة مسبقاً في منتصف الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.)



أزرار لوحة التحكم (الطراز MW8123W / MW8123ST)



١ Clock (الساعة)
٢. One Touch Sensor Cook Buttons (أزرار الطهي بلمسة واحدة باستخدام المجس)
٣. Pizza Reheat (INSTANT COOK) (تسخين البيتزا (الطهي الفوري))
٤. Auto Cook Menus (قوائم الطهي التلقائي)
٥. Auto Reheat (التسخين التلقائي)
٦. Number Buttons (أزرار الأرقام)
٧. Power level (مستوى الطاقة)
٨. Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)
٩. One Minute + (دقيقة +)
١٠. Sound (الصوت)
١١. Beverage (INSTANT COOK) (المشروبات (الطهي الفوري))
١٢. Auto Defrost (فك التجميد التلقائي)
١٣. More/Less (أكثر/أقل)
١٤. Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)
١٥. Start (تشغيل)

فرن الميكروويف الجديد

جدول المحتويات

السلامة ٢
احتياطات السلامة ٢
تركيب فرن الميكروويف ٣
كيفية عمل فرن الميكروويف ٤
فرن الميكروويف الجديد ٤
التحقق من الأجزاء ٤
معلومات حول الضمان والصيانة ٤
إعداد فرن الميكروويف ٥
أزرار لوحة التحكم (الطراز: MW8123W / MW8123ST) ٥
جدول المحتويات ٦
التشغيل ٦
ضبط الساعة ٦
استخدام الزر Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/الغاء) ٦
استخدام الزر + One Minute (دقيقة +) ٦
استخدام أزرار "الطهي باستخدام المجس" (Sensor Cook) ٦
دليل الطهي باستخدام المجس ٧
استخدام أزرار Instant Cook (الطبخ السريع) ٧
استخدام أزرار الأرز/المعجنات (Rice/Pasta) ٧
استخدام أزرار اللحوم/الأسماك (Meat/Fish) ٨
استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar) ٩
إذابة ثلج أوتوماتيكية ٩
إعادة أوتوماتيكية للتسخين ٩
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ١٠
وضع العرض ١٠
استخدام الزرين More/Less (أكثر/أقل) ١٠
تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه ١٠
استخدام مؤقت المطبخ ١٠
ضبط التأمين لحماية الأطفال ١٠
إرشادات الطهي ١١
أواني الطهي ١١
أساليب الطهي ١١
تلميحات عامة ١١
الطهي التلقائي باستخدام المجس ١٢
الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس ١٢
هام ١٢
دليل الطهي ١٢
دليل Auto Defrosting (إذابة ثلج أوتوماتيكية) ١٣
وصفات الطهي ١٤
الملحق ١٥
دليل استكشاف المشكلات وحلها ١٥
العناية والتنظيف ١٥
رسائل الخطأ ١٥
المواصفات ١٦

التشغيل

ضبط الساعة

عند تزويد الفرن بالطاقة، يتم عرض القيم ":٠" أو "٨٨:٨٨" أو "١٢:٠٠" على الشاشة. الرجاء ضبط الوقت الحالي.

١. اضغط على الزر **Clock (الساعة)**. يومض مؤشري "الإدخال" ("ENTER") و"الوقت" (TIME).
٢. استخدم number buttons (أزرار الأرقام) لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام ؛ ٥، ٠٠.
٣. بعد مرور ٥ ثوان، يومض مؤشر "الإدخال" وتظهر "الساعة".
٤. اضغط على الزر **Clock (الساعة)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.

- *يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر **Clock (الساعة).***

استخدام الزر Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)

يسمح لك الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرة واحدة. لإعادة التشغيل، اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات خاطئة قمت بإدخالها: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر + One Minute (دقيقة +)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر **+ One Minute (دقيقة +)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.

*يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر **+ One Minute (دقيقة +)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.*

استخدام أزرار Sensor Cook (الطهي باستخدام المجس)

من خلال الشعور الفعلي بالبخار المنبعث أثناء تسخين الطعام، تقوم هذه الميزة تلقائياً بضبط وقت التسخين لكميات وأنواع متعددة من الأطعمة المطهية مسبقًا. يجب أن تكون كافية الأطعمة مطهية مسبقًا ومحفوظة في درجة حرارة الثلاجة.

١. اضغط الزر **Sensor Cook (الطهي باستخدام المجس)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **الفشار**). تعرض الشاشة "[:::]" ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي تلقائياً.

عند طهي الفشار مرة أخرى، انتظر لمدة خمس دقائق بين كل كيس لتجنب تعريض الصينية الزجاجية للتسخين الزائد. في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط Clock (الساعة) يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Clock (الساعة).**

التشغيل

دليل الطهي باستخدام المجس

- تبع الإرشادات الموجودة أدناه عند طهي أنواع مختلفة من الأطعمة باستخدام المجس.

الطعام	الكمية	الإجراء
الفشار	٨٥ – ١٠٠ جرام عدد ١ عبوة	استخدم كيساً واحداً فقط من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
البطاطس	من ١ إلى ٦ ثمرات من البطاطس.	اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. اتركها لمدة ٣-٥ دقائق. واترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
الخضراوات الطازجة	من ١ إلى ٤ أكواب	ضع الخضراوات الطازجة في طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء. غطي الطبق باستخدام ورق الميكروويف الحراري أو بغطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف. (يؤدي استخدام غطاء زجاجي إلى الحصول على أفضل النتائج.) إذا قمت باستخدام الغطاء البلاستيكي، فتأكد من ترك فتحة صغيرة بالقرب من حافة الطبق للتهوية. أخرج الخضراوات من الفرن، وقم بتغطيتها لمدة دقيقتين، ثم قم بتقليبها أو تقديمها. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
وجبات لفرد واحد	٢٢٠ – ٤٠٠ جرام	أخرج الطعام من الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة والخاصة بالتغطية والانتظار. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

استخدام أزرار Instant Cook (الطبخ السريع)

١. اضغط على الزر **"طبخ سريع" (Instant Cook)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **المشروبات**). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول. (يومض كل من (ENTER) "إدخال" و "الكمية"(QTY.):

٢. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.
سيصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
Beverage (المشروبات)	نصف كوب كوب واحد كوبان	• استخدم كوب قياس أو كوب خزفي للعيار؛ يترك بدون غطاء. • ضع الشراب في الفرن. • قلب جيداً بعد التسخين.
تسخين البيتزا	شريحة واحدة ٢ شرائح ٣ شرائح ٤ شرائح	• ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. • اتركها لمدة (١-٢ دقيقة) قبل التقديم.

استخدام أزرار الأرز/المعجنات (Rice/Pasta)

١. اضغط على الزر **"الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر **"الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع **جدول "وجبات الأرز/المعجنات"** أدناه)

٢. اضغط على أزرار **الأرقام ١** أو **٢** لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
(راجع **"جدول وجبات الأرز/المعجنات"** أدناه لمعرفة أحجام التقديم)

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

جدول وجبات الأرز/المعجنات

كود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	الأرز الأبيض	كمية تكفي ١-٢ شخص	الأرز: درجة حرارة الغرفة الماء: درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح الماء صافياً. ضع الأرز والماء في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس زجاجي مستدير ذو غطاء، وبعد الطهي، اترك الأرز مغطى. اترك الأرز لمدة ٣-٥ دقيقة وقم بتقليبه لفصل حبوب الأرز عن بعضها البعض. لفرد | لفردين الأرز | ١٠٠ جم | ٢٠٠ جم الماء | ٢٥٠ مللي | ٣٧٥ مللي
A-2	المعجنات الجافة	كمية تكفي ١-٢ شخص	الماء: ماء مغلي	ضع المعجنات المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة – وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. لفرد | لفردين المعجنات | ١٠٠ جم | ٢٠٠ جم الماء | ٣ أكواب | ٥ أكواب
A-3	المعجنات المجمدة	كمية تكفي ١-٢ شخص	الماء: ماء مغلي	ضع المعجنات المجمدة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. لفرد | لفردين الأرز | ١٢٥ جم | ٢٥٠ جم الماء | ٣ أكواب | ٥ أكواب
A-4	المعجنات الطازجة	كمية تكفي ١-٢ شخص	الماء: ماء مغلي	ضع المعجنات الطازجة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. لفرد | لفردين المعجنات | ١٢٥ جم | ٢٥٠ جم الماء | ٣ أكواب | ٥ أكواب
A-5	المكرونة الإسباجتي	كمية تكفي ١-٢ شخص	الماء: ماء مغلي	ضع المكرونة الإسباجتي المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة – وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. لفرد | لفردين المكرونة الإسباجتي | ١٠٠ جم | ٢٠٠ جم الماء | ٣ أكواب | ٥ أكواب
A-6	شعرية النودلز التي يتم طهيها في دقيقتين	كمية تكفي ١-٣ شخص	الماء: ماء مغلي	كسر كتلة شعرية النودلز وضعها في إناء كبير مسموح باستخدامه مع الميكروويف. صب الماء المغلي على شعرية النودلز وقم بطهيها دون غطاء. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه عند مرور نصف الوقت، قم بتقليبها جيداً ثم اضغط start (تشغيل) للمتابعة. بعد الطهي ومرور دقيقتين كمدة انتظار، قم بتقليبه ثم تقديمها. لفرد | لفردين | لثلاثة أفراد شعرية النودلز | عبوة واحدة | عبوتان | ثلاث عبوات الماء | ٥٠٠ مللي | ١٠٠٠ مللي | ١٥٠٠ مللي
A-7	العصيدة	كمية تكفي ١-٢ شخص	الشوفان: درجة حرارة الغرفة الماء واللبن: بارد	ضع الشوفان الجاف والماء أو اللبن في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف وقم بطهيه دون تغطيته. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليبه جيداً ثم اضغط start (تشغيل) للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبه جيداً ثم ضع عسل أو سكر بني على الجزء العلوي منه. لفرد | لفردين الشوفان | ٣٥ جم | ٧٠ جم الماء & اللبن | ١٨٥ مللي | ٣٧٥ مللي

استخدام أزرار اللحوم/الأسماك (Meat/Fish)

١. اضغط على الزر **"اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر **"اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع **جدول " وجبات اللحوم/الأسماك"** أدناه)

٢. اضغط على أزرار **الأرقام ١** أو **٢** أو **٣** لتحديد حجم التقديم الذي تريده. (راجع **"جدول وجبات اللحوم/الأسماك"** أدناه لمعرفة أحجام التقديم)

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	صدور الدجاج	٢٠٠-٢٥٠ جرام ٣٠٠-٣٥٠ جم ٤٠٠-٤٥٠ جم	مثلج	اختر صدور الدجاج الطازجة وقم بشقها من ٣ – ٤ شقوق باستخدام سكين حادة على امتداد الصدر، ثم قم بطهيها بشكل عادي أو انقعها أولاً في التوابل المفضلة لديك لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغطاة في الثلاجة. أو انثر عليها صلصة فول الصويا أو عصير الليمون أو توابل الملح أو الفلفل المفضلة لديك. ثم غطي الصدور بورق خبز وضعها جميعاً في طبق عادي أو طبق ببركس وقم بطهيها. بعد مرور نصف وقت الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه - قم بتقليب الصدور ثم اضغط start (تشغيل) للمتابعة. بعد طهي الصدور، اتركها لمدة ٣-٥ دقائق. جاهز للتقديم.
A-2	شرائح السمك	١٥٠-٢٠٠ جرام ٢٥٠-٣٠٠ جرام ٣٥٠-٤٠٠ جرام	مثلج	اختر شرائح السمك الطازجة وقم بطهيها بشكل عادي أو انقعها في الماء المالح أو الخل لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغطاة في الثلاجة. أو انثر عليها عصير الليمون أو التوابل المفضلة لديك خاصة الليمون المجفف أو الملح أو الفلفل. ثم غطي شرائح السمك بورق خبز وضعها جميعاً في طبق عادي أو طبق ببركس وقم بطهيها. بعد طهي شرائح السمك، اتركها لمدة ٣ دقائق. جاهز للتقديم.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-3	الأطعمة البحرية	١٥٠-٢٠٠ جم ٢٥٠-٣٠٠ جم ٣٥٠-٤٠٠ جم	مثلج	اختر الأطعمة البحرية الطازجة وضعها على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق ببركس. انثر عليها عصير ليمون أو ملح حسب الحاجة، ثم قم بتغطيتها بورق خبز مثل ورق الزبد – وضعها معاً على شكل دائرة في الطبق ثم قم بطهيها. بعد الطهي اترك الطعام لمدة ٣ دقائق. جاهز للتقديم.
A-4	الطاجن	طبق واحد	مثلج	مكونات الطاجن. ثمرتان جزر متوسطتان الحجم (من ٨٥ إلى ١١٠ جرام قبل التقشير)، ثمرتان بصل متوسطتان الحجم (من ١١٠ إلى ١٤٠ جرام. قبل التقشير)، ثمرتان بطاطس متوسطتان الحجم (من ١٦٥ إلى ١٩٥ جرام قبل التقشير، ٤٥٠ جرام من لحم الكتف البقري المفروم، ملعقة ملح صغيرة، كوب ماء، ملعقة صغيرة فلفل. قشر الخضراوات وقطعها إلى شرائح سمكها بوصة واحدة، ثم قم بتشكيل اللحم البقري إلى ١٢ شريحة صغيرة ومسطحة ومستديرة الشكل باستخدام حلقة التقطيع التي يتكون سمكها من ٢ ËæÕË. قم بعد ذلك بتسوية سطح شرائح اللحم. في طاجن حجمه نصف جالون، ضع نصف شرائح اللحم البقري ونصف ثمار الجزر والبصل والبطاطس. وأضف الملح والفلفل. ضع طبقات أخرى مماثلة، وتأكد من أن الطبقة العليا من شرائح اللحم البقري مغطاة تماماً بالخضراوات. أضف الماء. اضغط الطبقات إلى أسفل الطاجن. ثم قم بتغطيتها. وبعد الطهي، اترك الطاجن لمدة ٥ دقائق. جاهز للتقديم.
A-5	اللحم المقدد	١٠٠-١٢٥ جم ٢٠٠-٢٢٥ جرام ٣٠٠-٣٢٥ جرام	مثلج	اختر شرائح اللحم المقدد الطازج من الجزار أو متجر الأطعمة أو السوبر ماركت. ضع فوطة ورقية ماصة على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق ببركس وقم بالتغطية باستخدام فوطة ورقية أخرى، وقم بعد ذلك بالطهي. جاهز للتقديم.
A-6	كرات اللحم	طبق واحد	مثلج	مكونات كرات اللحم. ٤٥٠ جرام من من اللحم البقري المفروم، وكوب من البصل المُقطع، وبيضة مخفوقة، ملعقة صغيرة من الملح، وملعقة صغيرة من الفلفل، ملعقتين كبيرتين من الماء. اخلط كافة تلك المكونات وقم بتقليبها جيدًا. ثم قم بتشكيلها على هيئة كرات لحم حجمها ٢٠ × (٢٥ مللي). ضع كرات اللحم في إناء. قم بتغطيتها برقاقة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢٥ مللي للتهوية. وبعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق. جاهز للتقديم.
A-7	رغيف اللحم	طبق واحد	مثلج	مكونات رغيف اللحم. ٦٧٥ جرام من لحم الكتف البقري المفروم، كوب من كسرات الخبز المجفف، كوب من البصل المُقطع، كوب من الفلفل الأخضر المُقطع، كوب لبن، بيضة، ملعقتين كبيرتين من الكاتشاب، ملعقة صغيرة فلفل، ملعقة صغيرة ملح. اخلط كافة تلك المكونات: واخلطها جيداً. ضع خليط اللحم في طبق وقم بتشكيله ليصبح على هيئة رغيف: قم بتمهيد سطحه العلوي. وقم بتغطيته بغطاء من البلاستيك مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢ بوصة للتهوية. ضعه في الفرن بشكل موازي لمقدمة الفرن. بعد الطهي، اتركه لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.

استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar)

١. اضغط على الزر **"وجبات خفيفة" (Snack Bar)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر **"وجبات خفيفة" (Snack Bar)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع **جدول "الوجبات الخفيفة"** أدناه)
٢. اضغط على أزرار **الأرقام** ١ أو ٢ أو ٣ لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يمكن استخدام الزر ١ فقط (حجم التقديم) للتورتيلا (راجع **جدول "الوجبات الخفيفة"** أدناه لمعرفة أحجام التقديم).
٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

جدول الوجبات الخفيفة

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	التورتيلا	٤٠٠ جرام	مثلج	قص الجزء العلوي من كيس التورتيلا، وأخرج كيس النكهة، ثم ضع كيس التورتيلا في وسط القرص الدوار بالميكروويف مباشرةً. قم بالتسخين. استخدم التورتيلا الساخنة فوراً حسب الحاجة.
A-2	أجنحة الدجاج	٤-٥ قطع ٨-١٠ قطع	مثلج	ضع الأجنحة في طبق على شكل دائرة. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي.
A-3	الفطائر المجمدة	٥٠-٦٠ جرام ١٠٠-١١٠ جرام ١٥٠-١٦٠ جرام	مجمدة	ضع الفطائر المجمدة في فرن الميكروويف على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس غير مغطى. وقم بالتسخين. بعد الطهي اترك الفطائر لمدة س واحدة. جاهز للتقديم.
A-4	طعام الأطفال	٧٠ جرام ١١٠ جرام ١٧٠ جرام	درجة حرارة الغرفة	انزع الجزء المعدني العلوي من برطمانات أطعمة الأطفال في درجة حرارة الغرفة. انزع الغطاء البلاستيكي والغطاء المعدني من البرطمانات، واستبدل الغطاء، مع التخلص من الغطاء المعدني. ضع البرطمان في وسط القرص الدوار واضبط الميكروويف على مستوى طاقة أعلى حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. قلب جيدًا ثم قم بالتقديم.
A-5	خبز الثوم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٦٠٠ جرام	مثلج	أخرج قطع خبز الثوم من العبوة وضعها في فرن الميكروويف على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس. بعد الطهي، اترك قطع خبز الثوم لمدة ٣ دقائق حتى تتم إذابة الزبد في الجزء الأوسط بالكامل. جاهز للتقديم.
A-6	دجاج مجمد	٤ قطع ٨ قطع	مثلج	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. واتركها لمدة دقيقة.
A-7	قطع البطاطس	٤ قطع ٨ قطع	درجة حرارة الغرفة	قطع البطاطس إلى ٤ أجزاء متساوية. وانزع قطع البطاطس، تاركاً حوالي ١,٤ بوصة (حوالي ٠,٥ سم) في القشرة. ضع قشر البطاطس في طبق على شكل دائرة، ثم انثر اللحم المجفف والبصل والجبن. اضبط الميكروويف على أعلى مستوى للطاقة حتى تتم إذابة الجبن.

إزالة أتوماتيكية للثلج

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط الزر **Auto Defrost (إزالة أتوماتيكية للثلج).** يظهر "١" على الشاشة. (يومض كل من "ENTER" (إدخال) و" kg" (كيلوجرام)).
٢. ضبط نوع الطعام، اضغط على الزر **Auto Defrost (إزالة أتوماتيكية للثلج)** بشكل متكرر. كما يمكنك أيضاً استخدام number buttons (أزرار الأرقام) لإدخال وزن الطعام مباشرةً.
يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢ كيلوجرام (باستثناء الخبز).
٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل).** ستعرض الشاشة وقت الطهي أثناء إزالة الثلج، وسيصدر الفرن صوت تنبيه لتذكيرك بقلب الطعام.
٤. افتح باب الفرن، واقلب الطعام.
٥. اضغط على الزر start (تشغيل) لاستئناف عملية إزالة الثلج.

- **راجع صفحة ١٣ للاطلاع على دليل "إزالة أتوماتيكية للثلج"**

الإعادة الأوتوماتيكية للتسخينً

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها، وسيقوم الميكروويف تلقائياً بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر **"إعادة أوتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.
يمكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة فناجين للطاجن وتسخين المعجنات وتسخين الأرز.
يتوفر خيار التقديم واحد فقط لطبق طعام.
تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.
٢. استخدم number buttons (أزرار الأرقام) لزيادة حجم التقديم. **على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم).**تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدها:
٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل).** ستعرض الشاشة "وقت الطهي".

نوع الطعام	الكود	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	A-1	حجم تقديم ١	• استخدم فقط الأطعمة المطهية مسبقاً المثلجة. • غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. • المحتويات -٨٥-١١٠ جرام من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (وحتى ١٧٠ جرام بالعظم) -١/٢ كوب من المواد النشوية (البطاطس، المعجنات، الأرز، وغير ذلك) - ١/٢ كوب من الخضراوات (حوالي ٨٥-١١٠ جرام)
الطاجن	A-2	١-٤ أكواب	• استخدم الأطعمة المثلجة فقط. • قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. • قلب الطعام جيداً قبل التقديم.
تسخين المعجنات	A-3		
تسخين الأرز	A-4		
الحساء المعلب	A-5		

التشغيل

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٠).

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

١. استخدم number buttons (أزرار الأرقام) لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضاً. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢٠٠٠٠.**

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم number buttons (أزرار الأرقام) لإدخال مستوى طاقة.

Power Levels (مستويات الطاقة):

١ = مستوى الطاقة:١٠ (دافيء) ٦ = مستوى الطاقة: ٦٠(تحت نقطة الغليان مباشرةً)
٢= مستوى الطاقة: ٢٠(منخفض) ٧ = مستوى الطاقة: ٧٠ (متوسط عالي)
٣ = مستوى الطاقة: ٣٠ (إزالة الثلج) ٨ = مستوى الطاقة: ٨٠ (تسخين)
٤ = مستوى الطاقة: ٤٠ (منخفض متوسط) ٩ = مستوى الطاقة:٩٠ (تسخين)
٥ = مستوى الطاقة: ٥٠ (متوسط) ٠= مستوى الطاقة: مرتفع (عالي)

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** قبل ضغط الزر **Start (تشغيل)** ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط عدة مراجل من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.
عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر ***Power Level (مستوى الطاقة)*** *قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.*
لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر ***Power Level (مستوى الطاقة)*** *مرتين.*

٢. استخدم number buttons (أزرار الأرقام) لضبط وقت طهي آخر.

٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم number buttons (أزرار الأرقام) لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط على الزر **"٠"** مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "٢".

لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

استخدام الزرين More/Less (أكثر/أقل)

يسمح لك الزران **More/Less (أكثر/أقل)** بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. يتم استخدامهما فقط في أوضاع طهي **الأرز/المعجنات واللحوم/الأسماك والوجبات الخفيفة والتسخين التلقائي و Pizza Reheat (تسخين البيتزا) و Beverage (المشروبات) أو مدة الطهي وضبط وقت المطبخ**. كما يستخدم الزران **More/Less (أكثر/أقل)** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باستخدام أحد تلك الإجراءات.

ولا يمكن استخدام ميزة **More/Less (أكثر/أقل)** أثناء استخدام الزر **"الطهي باستخدام المجس" (Sensor Cook)**.

لا يمكن استخدام المفتاح **More/Less (أكثر/أقل)** مع الزر **Auto defrost (إزالة أوتوماتيكية للثلج)**.

- ١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط الزر **(9) More** (أكثر (٩)).
- ٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط الزر **(1) Less** (أقل(١)).

إذا كنت ترغب في الزيادة / التقليل في الوضع ***"مدة الطهي"، "ضبط مؤقت المطبخ"*** *بمقدار ١٠ ثوان، اضغط على الزر* ***(9) More*** *(أكثر(٩)) أو الزر* ***(1) Less*** *(أقل (١)).*

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزر**Sound (صوت)**. يظهر "ON" (تشغيل) على شاشة العرض. (يومض الزر START (تشغيل))

- ٢. لإيقاف تشغيل الصوت مرة أخرى، اضغط على الزر **Sound (الصوت)**. تعرض الشاشة: قم بإيقاف التشغيل. يومض الزر START (تشغيل)
- ٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**. تعود الشاشة لعرض الوقت.

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط على الزر **Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)**.
٢. استخدم **Number buttons (أزرار الأرقام)** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.
٣. اضغط **Start (تشغيل)** لبدء Kitchen Timer (مؤقت المطبخ).
٤. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.
ملاحظة: لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

- **ضبط التأمين لحماية الأطفال**

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر **"٠"** مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر **"٢"**. يظهر "Loc" (تأمين) على شاشة العرض.
بعد ذلك، لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

إرشادات الطهي

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** - تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق التحمير القابل للاستخدام داخل الميكروويف** - يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل، شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- **ورق الميكروويف الحراري** - يستخدم للاحتفاظ بالبخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وتجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي** - يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **القوط الورقية وقوط المائدة** - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** - تُستخدم في تسخين الطعام لمدد زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **ميزان الحرارة** - استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المُحدد

- **ورق الألمونيوم** - استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** - يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق المزينة بالزخارف المعدنية.
- **الأواني البلاستيكية** - يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). قد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

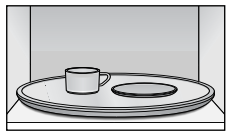
غير مُوصى به

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية** - قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** - من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين** - قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام** - حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- ***الأواني المعدنية*** - *قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.*

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١. املأ كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢. اضغط على الزر **+ One Minute (دقيقة +)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام.

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضراوات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدراً أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السُمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصة مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيداً وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساو أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس أو السُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.

إرشادات الطهي

- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير مُوصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، فإن الحرارة المنبعثة من الطعام غالباً ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلويات في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأية إصابات.

الطهي التلقائي باستخدام المجس

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائياً من خلال الكشف عن كمية البخار المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع عديدة من الأبخرة. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين بواسطة الكشف عن هذه الأبخرة المنبعثة من الطعام، مما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الأبخرة المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائياً باستخدام المجس، يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تساعد على تحمير الأطعمة. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام، لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بوظيفة More/Less (أكثر/أقل) في زيادة وقت الطهي أو إنقاصه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتتناسب مع تفضيلك الشخصي.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

- للحصول على نتائج طبية عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريباً.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس"، بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام المجس في عملية طهي متتابعة، مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- ركّب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جداً أو منخفضة جداً.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر المواد المتطايرة من هذا المنظف على المجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف، حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء اللائق "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة.
- تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/ Power Level (مستوى الطاقة)	الطريقة
اللحم البقري المشوي بلا عظم تزن حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ١٢-٨ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير مطهو جيداً ١٣-٩ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - متوسط الطهي ١٥–١٠ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - جيد **Power Level (مستوى الطاقة):** High(0) ((عالي)(٠)) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium(5) (متوسط(٥)).	ضع الجزء السمين من اللحم المُجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة (١٠ دقائق)
اللحم بدون عظم أو بعظم تزن حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ١٦-١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية - جيد **Power Level (مستوى الطاقة):** High(0) ((عالي)(٠)) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium(5) (متوسط(٥)).	ضع الجزء السمين من اللحم المُجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة (١٠ دقائق)

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/ Power Level	الطريقة
اللحم دجاجة كاملة تزن حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ١٠-٧ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **Power Level (مستوى الطاقة):** متوسط عالي (٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة تتراوح بين ٥ إلى ١٠ دقائق.
قطع الدجاج تزن حتى ٢ رطل	**مدة الطهي:** ١٠-٧ د / ٠,٥ كيلو جرام. ٨٠ درجة مئوية للحم الغامق ٧٥ درجة مئوية للحم الفاتح **Power Level (مستوى الطاقة):** متوسط عالي (٧).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة تتراوح بين ٥ إلى ١٠ دقائق.

إرشادات الطهي

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/ Power Level (مستوى الطاقة	الطريقة
شرائح اللحم حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٧-١١- دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **Power Level (مستوى الطاقة):** متوسط – عالي(٧).	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة (٣-٥ دقيقة).
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٤-٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **Power Level (مستوى الطاقة):** متوسط – عالي(٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق طهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ٢/١ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة٢-٣ دقائق
الجمبري حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٤-٦,٥/ ٠,٥ كيلوجرام **Power Level (مستوى الطاقة):** متوسط – عالي(٧).	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشيره؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بثقب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضروات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساو إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها انفجارها.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

دليل Auto Defrosting (إذابة ثلج أوتوماتيكية)

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند إذابة الثلج عن الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	الطريقة
١	**Meat (لحم)**	١٠٠٠-٢٠٠٠ جم	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
٢	**Poultry (دواجن)**	١٠٠٠-٢٠٠٠ جم	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم ثم قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣	**Fish (سمك)**	١٠٠٠-٢٠٠٠ جم	٢٠-٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	**الأطعمة البحرية**	١٠٠٠-٢٠٠٠ جم	٢٠-٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.
٥	**الخبز/ الكعك**	١٠٠٠-٧٠٠٠ جم	٥-٣٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاته.

ملاحظات

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية إزالة الثلج حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل إذابة الثلج عن الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

إرشادات الطهي

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير
٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠,٥ بوصة
نصف كوب من البصل المُقطع
عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.
عدد ١ ملعقة كبيرة من صلصة وورسسترشاير
عدد ١ علبة (٣٨٠-٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٠,٥ بوصة (حوالي ١ كوب)
نصف كوب من الشعير
ورقة من نبات الشمعية
ربع ملعقة كبيرة من الفلفل
عبوة واحدة (٢٥٠-٢٨٠ جرام) من البازلاء المجمدة، بعد إزالة الثلج عنها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الوورسسترشاير جيداً في إناء. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ٦-٨ دقائق في المستوى "عالي"(٠) (High(0)) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة ١- ١:٣٠ ساعة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب ٢-٣ مرات.
٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. وقم بطهيها لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.

تكفي ٦ أشخاص.

طاجن البروكلي بالجبن
ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
ربع كوب من البصل المُقطع
١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة كبيرة من الملح
نصف ملعقة كبيرة من المستردة الجافة
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
١,٥ كوب من اللبن
نصف كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
عبوة واحدة (٢٥٠-٢٨٠ جرام) من البروكلي المُقطع المجمد، بعد إزالة الثلج
٤ أكواب من المكرونة المطهوة ذات الشكل الحلزوني (٢٢٥ جرام)

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ١-٢ دقيقة في المستوى العالي(٠) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠-٦٠ ثانية في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يصبح المزيج أملساً.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع تقليب الخليط. قم بالطهي لمدة ٢-٣ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة، وامزجها جيداً. وقم بوضع الغطاء. استمر في الطهي لمدة ٤-٦ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. قم بالتقليب قبل التقديم.

تكفي ٦ أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة
٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ٢/١ بوصة
٤ شرائح من اللحم (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة
٤/١ كوب من البصل المُقطع
ملعقتان كبيرتان من السكر
ملعقة كبيرة من الملح
ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة من حبوب الكرفس
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
ملعقتان ونصف كبيرتان من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بطهي البطاطس في المستوى العالي (٠) إلى أن تنضج (لمدة ٧-١٠- دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.
٢. قم بطهي اللحم في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (٠) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ - ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.
٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥-٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.
٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠-٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١-٢ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. ثم صب الخليط على البطاطس. وقم بالتقليب جيداً.

تكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود
كوب من البصل المُقطع.
فص ثوم مفروم
عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠-٤٥٠ جرام)
علبة (٣٨٥ - ٤٠٥ جرام) من مرق الدجاج
علبة (١٩٥-٢٤٠ جرام) من الذرة
وعلبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
١-٢ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق

١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي في المستوى العالي (٠) لمدة ٢-٤ دقيقة حتى يتم النضج.
٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛ وقلبها جيداً.
٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى العالي (٠) لمدة ١٠ دقائق؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

تكفي لربعي جالون تقريبًا.

الملحق

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- قم بتوصيل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- أخرج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط الزر Cancel (إلغاء) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض "مؤشر الساعة " أعد ضبط الساعة وأية تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به.

قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة بين ورق الألمونيوم والجدران الداخلية للفرن.

القرص الدوار لزج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- قم بتنظيف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- يحظر تشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

رسائل الخطأ

- في حالة ظهور الرسالة "Error 3" على الشاشة، الرجاء تبريد الفرن لمدة ٥ دقائق على الأقل. في حالة تكرار ظهور تلك الرسائل، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا.
- إذا قمت بفتح الباب لمعرفة مدى نضج الطعام، تظهر الرسالة "Error 4".
- في حالة ظهور الرسالة "Error 2"، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا فوراً.

إذا واجهتك مشكلة لم تتمكن من حلها،
اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع
لمنتجات SAMSUNG

الملحق

المواصفات

رقم الطراز	MW8123ST / MW8123W
تجويف الفرن	١,٢ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن إزالة الثلج
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	1550 Watts (٨٠٠ وات)
الطاقة الناتجة	١٠٠٠ وات ((IEC-705
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٢٣ (عرض) × ٢٩٧ (ارتفاع) × ٤١٨,٥ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٦٨ (عرض)× ٢٢٩ (ارتفاع) ×٣٦٩ (عمق)
الوزن الصافي	١٦ كجم

SAMSUNG
ELECTRONICS

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
جنوب أفريقيا	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
تركيا	444 77 11	www.samsung.com/tr
الإمارات العربية المتحدة	800-SAMSUNG (726- 7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae